

Kartoffel-Knoblauch-Sauce für 10 Portionen



Zutaten für ungefähr 10 Portionen:

- 750 g Kartoffeln
- Salz
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Eigelb
- 1/4 l Olivenöl (z.B. aus Kreta)
- 3 El Zitronensaft
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in leicht gesalzenem Wasser gar kochen, abgießen, trocken dämpfen, dann zu einem Püree stampfen. Die Knoblauchzehen schälen und in das Püree pressen. Die Eigelb und das Öl nach und nach unter den warmen Kartoffelbrei rühren. Zitronensaft unterrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Die Sauce soll kräftig gewürzt sein und eine cremige Konsistenz haben. Sie wird kalt zu gebratenen und gegrillten Meerestieren gegessen!

Rezept von Christine Heise aus Fredenbeck